Donut Robot®

Mark II

Bedienungsanleitung

(Operator’s Manual - German)

H.Duve, Inh.D.Hölge e.K.
Morier Strasse 24 c
D 23617 Stockelsdorf
Germany
Telefon: +49 451 / 49 85 9-0
Fax: +49 451 / 49 85 9-29

CE

Wenn Sie die Donut Robot Mark II vom Spediteur übernehmen, versichern Sie sich zuerst, dass die Maschine in Ordnung ist, bevor Sie für sie bezahlen. Die Firma Duve ist nicht verantwortlich für Versandschäden, denn die Firma Duve hat Ihre Maschine im guten Zustand und ordnungsgemäß dem Spediteur überliefert. Die Spedition ist verantwortlich für die Maschine während des Transports. **Für Ihre Beschützung,** bitte untersuchen Sie die Maschine genau, um festzustellen das nichts verbogen, zerkratzt oder irgendwelche Maschinenschäden (durch den Transport) entstanden sind. Sollten Sie feststellen, das Beschädigung(en) durch den Versand entstanden sind, reichen Sie sofort einen Schadenersatzanspruch bei der Spedition ein. Ihr Vertreter kann Ihnen damit behilflich sein.

WICHTIG

Bitte senden Sie die Garantie (Warranty) innerhalb zehn Tagen nach Installation an die Firma Duve zurück. Nach diesen Zeitpunkt wird sie ungültig.

Donut Robot® Mark II auspacken und zur Arbeitsstätte transportieren wie folgt:

1. Verpackungs- und Schutzmaterial von den Kartons entfernen.
2. Trichter und Stößel zum Arbeitsplatz tragen.
3. Portioniereinheit-Anschluss-Kabel zusammenrollen und mit der Portioniereinheit zum Arbeitsplatz bringen.
4. Gabelkopfbolzen entfernen und aus der Fettwanne nehmen.
5. Stromkabeln zusammenrollen und mit dem Motor zum Arbeitsplatz bringen.
6. Fettwanne und Fettwannenträger zum Arbeitsplatz bringen.

MASCHINEN AKTEN

Bitte geben Sie uns folgende Information, wenn Sie sich mit Fa. Belshaw zwecks Ihrer Maschine in Verbindung setzen müssen:

Gekauft (Firma/Name) _____

Installiert (Firma/Name) _____

Installation Datum _____

Modell Nummer _____

Serial Nummer _____

© Copyright 1995

H. Duve, Inh.D.Hölge e.K.
Morier Strasse 24 c
D 23617 Stockelsdorf
Germany
Telefon: +49 451 / 49 85 9-0
Fax: +49 451 / 49 85 9-29

Inhalt

1 Installation 1

Anlage Auspackung 2
Reinigung - Anfangsstadium 2
Anlage Montage 2
Portioniereinheit Aufbau 4
Trichter Justierung 5
Anlage Egalisierung und Befestigung 6
Anlage Transport 6

2 Zubereitung 8

Cake Donuts Zubereitung 8
Hefe Donuts Zubereitung 10

3 Reinigung 12

Trichter und Stößel Reinigung 12
Fördereinheit und Fettwanne Reinigung 13

4 Wartung und Pflege 18

Stößel, Trichter und Zylinder Pflege 18
Schmieren/Ölen 18

5 Störungen und deren Abhilfe 19

A Sondereinrichtung - Zubehörteile A-1

FT-42 Einzugstisch A-1
Donut-Drehteller A-4
Zuckerguß-Baum und Donut-Drehteller A-5
Zuckerguß-Platte und Donut-Drehteller A-6
Fett-Abpumpstation A-8
Fett Reservetank A-11

Bild Beschreibung

1-1.	Donut Robot Mark II.	1
1-2.	Antriebskopfs Installation.	3
1-3.	Portioniereinheit-Stange Aufbau.	3
1-4.	Schwenkstange Zusammenbau.	3
1-5.	Portioniereinheit Installation.	4
1-6.	Trichter Installation.	4
1-7.	Stößel Installierung.	5
1-8.	Trichter Höhe Justierung.	5
1-9.	Trichter-Schwung Justierung.	6
3-1.	Fett Dränung - Fördereinheit.	13
3-2.	Wendebolzen Entfernung.	13
3-3.	Wendeblech-Einheit Entfernung.	14
3-4.	Auffangblech Entfernung.	14
4-1.	Kurbelstange Schmierung.	18
A-1.	FT-42 Einzugstisch.	A-2
A-2.	Donut-Drehteller.	A-4
A-3.	Zuckerguß-Baum und Donut-Drehteller.	A-5
A-4.	Zuckerguß-Platte und Donut-Drehteller.	A-6
A-5.	Fett-Abpumpstation.	A-7

Einleitung

Donut Robot Mark II ist eine Anlage zur vollautomatischen Herstellung von Cake- und Hefedonuts. Die Anlage proportioniert, formt und fritiert das Gebäck völlig selbständig. Donut Robot Mark II eignet sich nicht für andere Gebäck-Arten oder Produkte. Donut Robot Mark II benützt Heizelemente um das Fett in der Fettwanne zu erheizen.

In Europa ist diese Maschine in folgenden Konfigurationen erhältlich:

- 220 volts, 1 phase, 50 hertz
- 380 volts, 3 phase, 50 hertz
- 240 volts, 1 phase, 50 hertz
- 415 volts, 3 phase, 50 hertz

Donut Robot Mark II produziert nur 71.5 dB(A) äquivalent, ununterbrochenen A-gewichtsbelasteten Geräusche-Druck am Arbeitsplatz. Das wurde durch einen Betriebstest der Maschine mit einem “Bruel & Kjaer” Geräuschmesser, Type 2236 festgestellt.

Donut Robot Mark II soll auf einer ebenen stationären Unterlage waagerecht montiert werden, wobei die bedienende Person gegenüber der Steuerungszentraleinheit stationiert ist. Immer stets und ständig mit Vorsicht arbeiten!

Bitte beachten Sie genau die Vorsichtsmaßregeln und Warnungen in den Bedienungsanleitungen.

Bitte lesen Sie die Aufbau-Anleitungen und Warnungen in unseren Bedienungsanleitungen vorsichtig und genau. Sie vermeiden dadurch unnötige Betriebs Störungen, Produktions-verzögerungen und körperliche Verletzungen.

Bevor Sie Donut Robot Mark II in Betrieb nehmen, achten Sie genau auf folgende Hinweise, Anleitungen und Warnungen:

- Die Anlage soll auf einer ebenen, stationären Unterlage montiert werden, damit sie nicht rutscht oder fällt und dadurch körperliche Verletzungen verursacht.
- Nie heißes Wasser und Fett in Kontakt kommen lassen , denn das spritzt und Sie können dadurch schwere Verbrennungen leiden.
- Die Fettwanne NICHT mit zuviel Fett überladen, weil es dann überläuft, spritzt und dadurch schwere Verbrennungen folgen können. Auf den Fußboden gespritztes Fett soll sofort aufgewischt werden, um Unglücksfälle und/oder körperliche Verletzungen zu vermeiden.
- Heißes, spritzendes Fett kann die Haut schwer verbrennen. Die ganze Anlage, sowie das Fett muß abgekühlt sein, bevor gereinigt, justiert oder repariert wird.
- Um tödlichen Stromschlag oder andere körperliche Verletzungen zu vermeiden, den Netzstecker ziehen (zur vollständigen Netz-Trennung) - bevor die Anlage gereinigt, repariert oder justiert wird.
- Beim auseinandernehmen, reparieren, regulieren, pflegen, oder reinigen keine Kraft anwenden, die Maschine kann sonst beschädigt werden.

- VORSICHT! Bitte den Fußboden sofort saubermachen, wenn Fett oder andere Flüssigkeit verschüttet wurde. Das kann körperliche Verletzung oder auch tödlichen Unfall verursachen.
- Um, während einer Stromsperre, unbeabsichtigte Inbetriebnahme, oder eventuellen Feuer-Ausbruch zu vermeiden, den Netzstecker ziehen (zur vollständigen Netz-Trennung.) Erst nach der Stromsperre den Netzstecker wieder einstecken.
- Um tödlichen Stromschlag zu vermeiden, bitte achten Sie darauf, daß alle Stromkabel in einwandfreiem Zustand sind, und nicht durchgescheuert oder verknickt sind. Vor allem soll man darauf achten, daß sie nicht im Wasser oder flüssigem Fett liegen, oder davon berührt werden.
- Die Stromkabel sollen so arrangiert sein, daß niemand beim vorbeigehen darüber stolpert und sich dabei verletzt.

1 Installation

Um sich mit Robot® Mark II Teilen vertraut zu machen, bitte studieren Sie genau das folgende Photo:

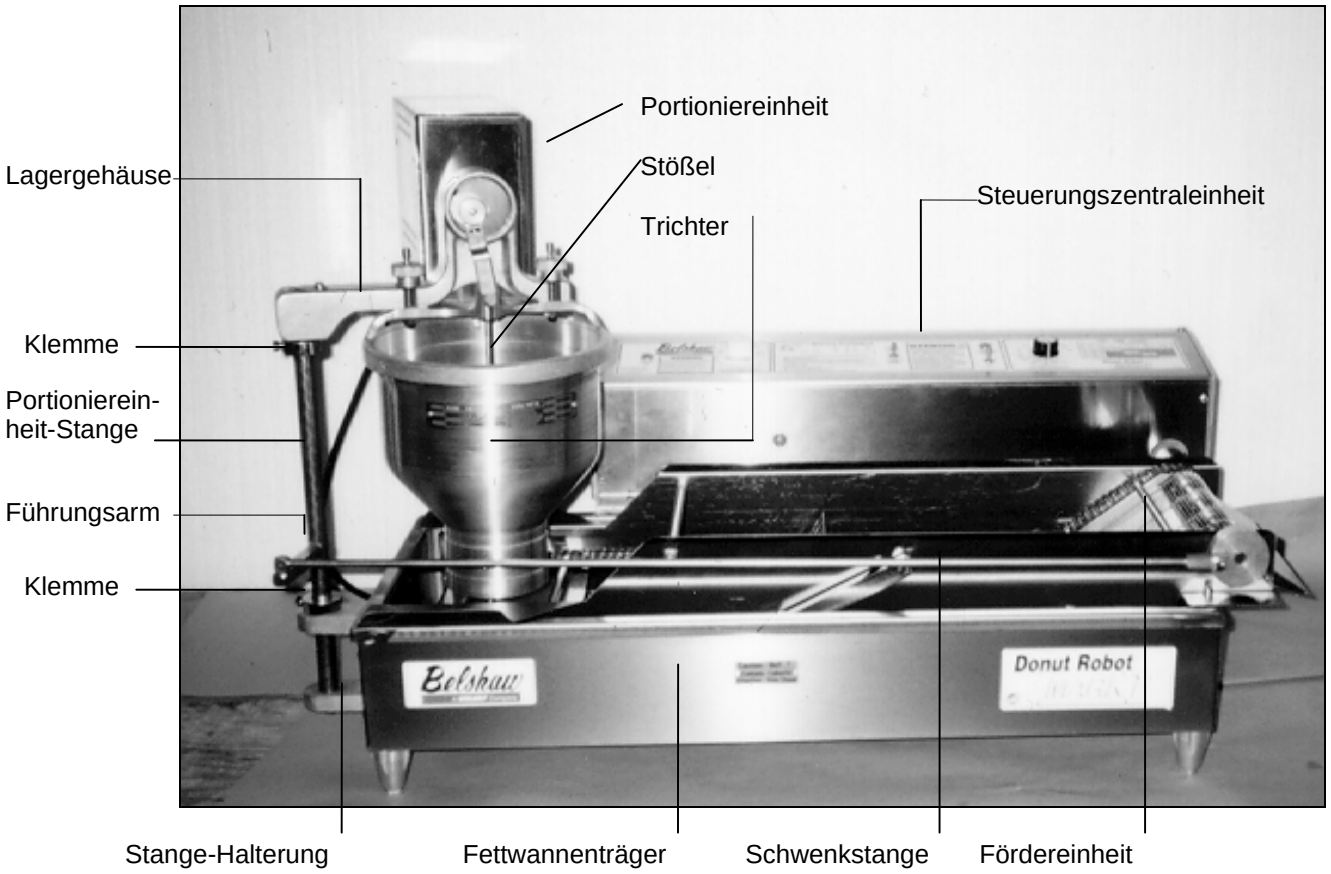

Bild 1-1. Donut Robot Mark II.

Anlage Auspackung

Donut Robot® Mark II auspacken und zum Arbeitsplatz transportieren:

1. Verpackungs- und Schutzmaterial von den Kartons entfernen.
2. Trichter, Stößel und Portioniereinheit-Stange zum Arbeitsplatz bringen.
3. Portioniereinheit Stromkabel zusammen rollen und zum Arbeitsplatz bringen.
4. Gabelkopfbolzen für die Steuerungszentraleinheit-Haltung entfernen und Steuerungszentraleinheit aus der Fettwanne nehmen.
5. Steuerungszentraleinheit Stromkabel zusammenrollen und zum Arbeitsplatz bringen.
6. Fettwannenträger und Fettwanne zum Arbeitsplatz bringen.

Reinigung - Anfangsstadium

Donut Robot Mark II bevor Gebrauch gründlich reinigen. Verpackungsmaterial und Transport-Schutzmaterial entfernen. Beziehen Sie sich auf Abschnitt 3, “Reinigung.”

WARNUNG

Um tödlichen Stromschlag oder Maschinen- Schaden zu vermeiden, darf kein Wasser, Dampf, Reinigungslösung oder andere Flüssigkeit mit der Steuerungszentraleinheit oder der Portioniereinheit in Kontakt kommen.

WARNUNG

Nie Wasser und heißes Fett miteinander in Verbindung kommen lassen. Das Fett spritzt wenn es mit Feuchtigkeit oder Flüßigkeit in Kontakt kommt und kann schwere körperliche Verletzungen verursachen. Fettwanne und Teile müssen nach dem waschen gründlich getrocknet werden.

Nach der Reinigung wird die Maschine wie folgend montiert.

Anlage Montage

1. Fettwannenträger auf einer ebenen, stationären Unterlage stellen.
2. Füße-Justierungsschraube anziehen.
3. Fettwanne in den Fettwannenträger stellen. Das Ende der Fettwanne mit der Fixierpin verbinden, am Auswurfblech des Fettwannenträgers. Die Lippe der Fettwanne soll eng und sicher über die Fettwannenträger Kante passen.
4. Die Steuerungszentraleinheit wird wie folgend montiert:
   a. Symmetrieren Sie die Löcher der Steuerungszentraleinheit-Abschlußklappen mit den Löchern der Fußhalterung-Steuerungszentraleinheit.
   b. Gabelkopfbolzen durch die Löcher ziehen, sodaß die Nieten an der Außenseite sind.
   c. Haarnadelfedern in die Gabelkopfbolzen Löcher einführen.
5. Steuerungszentraleinheit in die Fettwanne niedrigen, sodaß der Temperaturfühler näher zum Fettwannen Boden ist.

6. Fördereinheit wie folgend installieren:

   a. Die Fördereinheit winkelmäßig, siehe Bild 1-2, über den Antriebskopf schieben und über die Haupt-Antriebswelle. Der Antriebskopf hat einen Schlitz. Drehen Sie den Antriebskopf so, daß der Schraubenkopf in den Schlitz paßt. (Siehe Bild 1-2.)

   b. Fördereinheit Austransport niedrigen, sodaß Fixierpin auf das Loch der Fördereinheit Flansche paßt, über die Führung an der Lippe der Fettwanne, und mit Fixierpin befestigen.

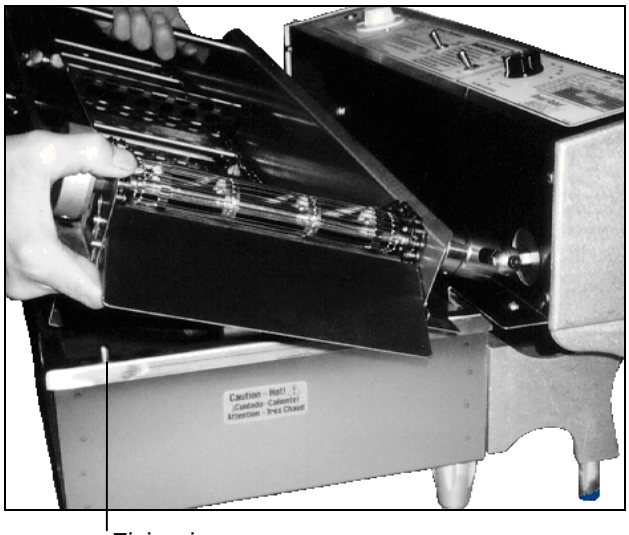

Bild 1-2. Antriebskopfs Installation.

Bei Hefe Donut Zubereitung fällt 7 und 8 weg, mit 9 anfangen.

7. Portioniereinheit-Stange in die Stangen-halterung zusammenstecken. Vergessen Sie nicht die Kunststoff-Dichtungsscheibe zwischen der Portioniereinheit-Stange Klemme und der Stangenhalterung anzubringen. Siehe Bild 1-3.

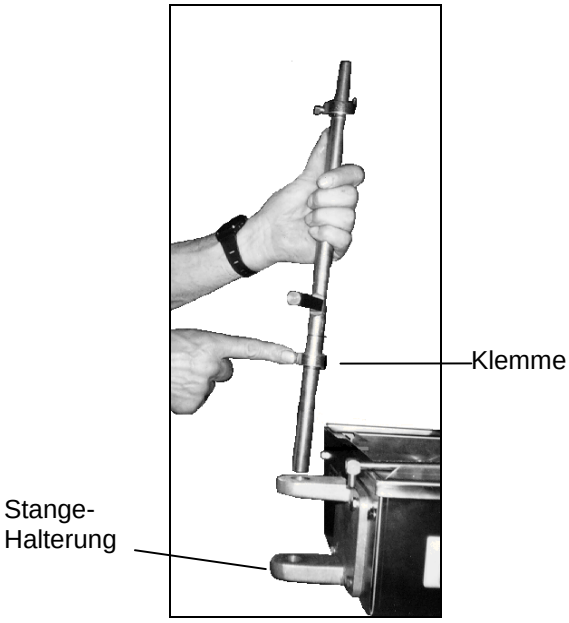

Bild 1-3. Portioniereinheit-Stange Aufbau.

8. Schwenkstange zum Führungsarm der Portioniereinheit -Stange verbinden. Eine Fixierpin an der Schwenkstange befindet sich in einem Loch im Führungsarm. Siehe Bild 1-4.

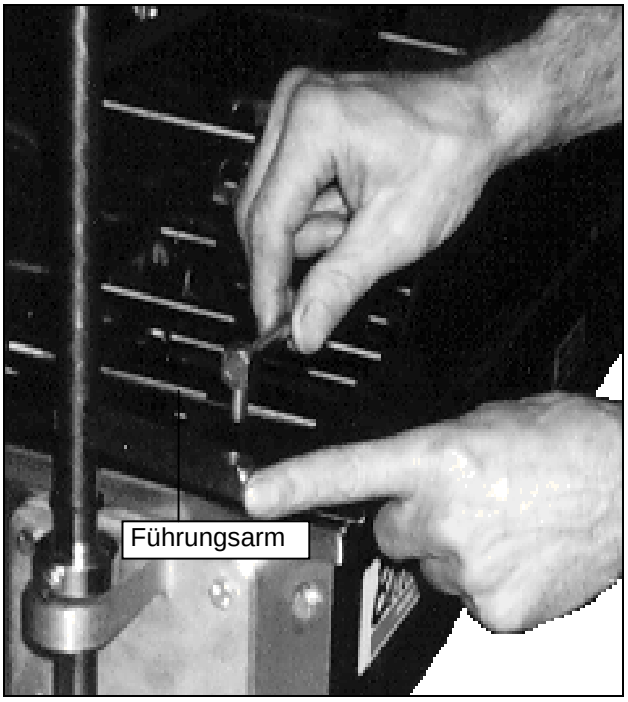

Bild 1-4. Schwenkstange Zusammenbau.

9. Korrekte Stromversorgung prüfen, entsprechend den Spezifikationen auf der Daten-Platte. Maschine anschließen.
10. Fördereinheit (nur) einschalten um zu prüfen daß sie einwandfrei funktioniert. Kippschalter-Fördereinheit an der Steuerungszentraleinheit einschalten.

Portioniereinheit Aufbau

Lesen Sie diesen Absatz nur wenn Sie im Begriff sind Cakedonuts zu machen.

1. Die Portioniereinheit auf die Stange montieren. Siehe Bild 1-5.

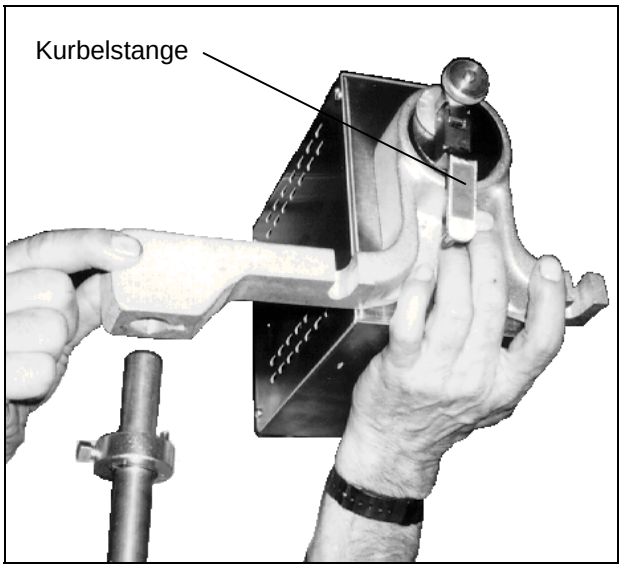

Bild 1-5. Portioniereinheit Installation.

2. Trichter wird montiert, indem die zwei Bolzen über den Trichter-Aufhängebogen in die Scharte vom Lagergehäuse geschoben werden. Schraubenmuttern anziehen. Siehe Bild 1-6.

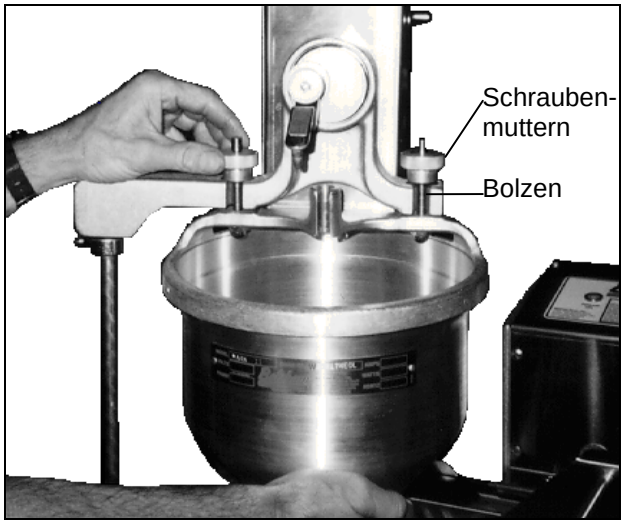

Bild 1-6. Trichter Installation.

3. Stößel wie folgend installieren:
   a. Stößel Kurbelstange raufheben, sodaß sie aus dem Weg ist.
   b. Stößelstange durch den Schlitz in der Mitte des Trichter-Aufhängebogens ziehen.
   c. Stößel niedrigen und Stößelkopf mit dem runden Loch oben an der Trichter-Einheit symmetrisieren, sodaß der Stößel-Kolben mit den Trichter Zylinder in Verbindung kommt.
   d. Kurbelstange niedrigen, und den Kurbelstange-Bolzen in den Stößelkopf einführen. Siehe Bild 1-7.

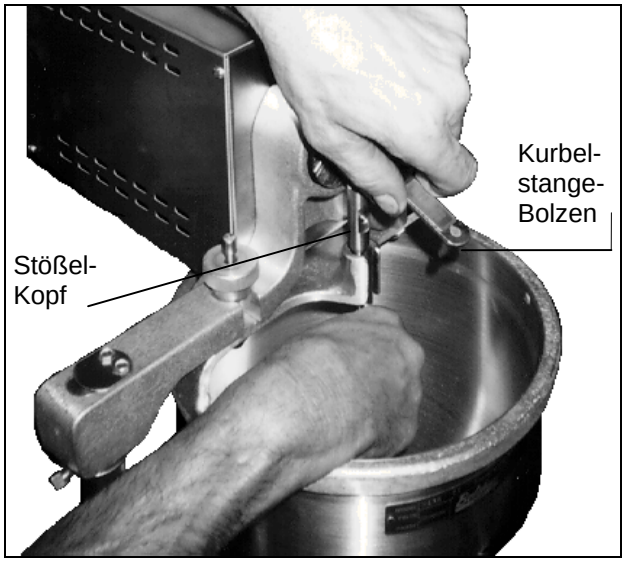

Bild 1-7. Stößel Installierung

4. Portioniereinheit-Anschlußkabel an der Hinterseite der Steuerungszentraleinheit einstecken.
5. Portioniereinheit testen um sicher zu sein, daß sie richtig funktioniert. Portioniereinheit mittels Hauptschalter einschalten. Portioniereinheit sollte jetzt ununterbrochen laufen. Protioniereinheit ausschalten.

Trichter Justierung

Dieser Absatz nur für Kuchen-Donuts Zubereitung:

WARNUNG
Um perönliche Verletzungen zu vermeiden, den Netzstecker ziehen, Anlage muß ausgeschaltet sein bevor repariert oder justiert wird.

1. Trichter-Unterseite soll 2.5 cm über den Führungsstangen sein.Trichter-Höhe-Justierung wie folgend:
   a. Portioniereinheit und Trichter von unten halten.
   b. Vierkantenschraube im unteren Stellring an der Portioniereinheit-Stange lockern.
   c. Portioniereinheit-Stange höher oder niedriger, wie notwendig, justieren.
   d. Vierkantenschraube festziehen. Siehe Bild 1-8.

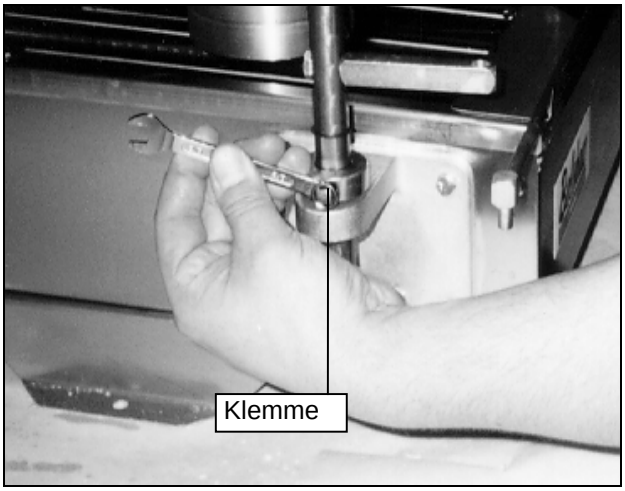

Bild 1-8. Trichter Höhe Justierung.

2. Während der Trichter über die Fettwanne hin und her schwänkt, soll der Trichter-Zylinder die gleiche Distanz an beiden Seiten der Fettwanne halten.

   Um den Trichter-Schwung zu überprüfen, Fördereinheit einschalten. Um den Trichter-Schwung zu zentrieren, muß folgendes gemacht werden:

   a. Fördereinheit ausschalten.
   b. Vierkantenschrauben an der Portioniereinheit-Stange Klemme lockern.
   c. Lagergehäuse wie nötig justieren.
   d. Vierkantenschrauben festziehen. Siehe Bild 1-9.

Bild 1-9. Trichter-Schwung Justierung.

e. Fördereinheit einschalten um Trichter Schwung nochmals zu überprüfen. Nach Überprüfung Fördereinheit ausschalten.

Anlage Egalisierung und Befestigung

Überprüfen ob die Anlage waagerecht ist. Wenn nicht - Füße-Höhe justieren. Die sechs Füße sollen grundfest auf der Arbeitsfläche stehen, wenn Robot Mark II in waagerechter Position ist.

Anlage auf die Arbeitsfläche montieren wie folgt:

1. An beiden Enden des Fettwannenträgers sind Innenwinkel mit Löchern. Anpassen, und die Stellen markieren damit sie übereinstimmen mit die Löchern die in die Unterlage gebohrt werden müssen.
2. Löcher in die Arbeitsfläche bohren.
3. Bolzen in die Löcher montieren.
4. Schraubenmuttern und Bolzen fest anziehen damit der Donut Robot nicht verrutschen kann.

Anlage Transport

Bitte beachten Sie folgende Vorschriften, wenn Sie die Maschine an einem anderen Arbeitsplatz transportieren:

1. Maschine ausschalten und (zur vollständiger Trennung vom Netz) den Netzstecker ziehen. Portioniereinheit-Kabel rausziehen.
2. Maschine und Fett sollen abgekühlt sein.

WARNUNG
Niemals heißes Fett berühren. Kann schwere Verbrennungen verursachen.

3. Stößel entfernen und zur Seite geben, sowie Trichter, und Portioniereinheit, genau in dieser Reihenfolge.
4. Schwenkstange vom Portioniereinheit-Stange-Führungsarm entfernen. Portioniereinheit-Stange entfernen und zur Seite geben.
5. Fett von der Fettwanne entfernen, siehe “Fett Entfernung” in Abschnitt 3.
6. Das Fett gründlich von der Maschine entfernen, damit sie nicht schlüpfrig ist und aus den Händen rutschen kann und, damit kein Fett auf die Fördereinheit oder den Boden tropfen kann.

WARNUNG
Um Betriebs Unfälle zu vermeinden, gründlich sauber machen und trocknen, sollte Fett auf dem Boden getropft sein.

7. Fördereinheit auf die Seite geben.
8. Gabelkopfbolzen, die die Steuerungszentraleinheit in Position hält, entfernen. Steuerungszentraleinheit von der Fettwanne entfernen.
9. Um stolpern und dadurch Unfälle zu vermeiden, Kabel zusammen rollen. Die

Steuerungszentraleinheit zur neuen Arbeitsstätte bringen.

10. Anlage zum neuen Arbeitsplatz bringen.
11. Steuerungszentraleinheit installieren.
12. Fördereinheit zum Arbeitsplatz transportieren und montieren.

13 Portioniereinheit-Stange zum Arbeitsplatz bringen und montieren. Schwenkstange montieren.

14. Aus Sicherheitsmaßnahmen, Portioniereinheit-Kabel zusammen rollen. Portioniereinheit zum Arbeitsplatz transportieren und montieren.
15. Trichter und Stößel zum Arbeitsplatz transportieren und montieren.
16. Maschine waagerecht aufbauen und befestigen.

Zubereitung 2

Bitte **lesen** Sie jeden Abschnitt und folgen Sie den Anleitungen **genau**.

Cake Donuts Zubereitung

1. Sind Portioniereinheit-Stange, Schwenkstange, Trichter, Stößel und Portioniereinheit noch nicht montiert - jetzt installieren.
2. Damit das Fett die richtige Temperaturhöhe erreicht, muß der Fettstand bis zur Mitte der Führungsstangen reichen.

   Fett expandiert bei Temperatur Steigerung. Das Fett bei niedriger Temperatur langsam und vorsichtig in die Fettwanne gießen. Das vorhandene Fett in der Fettwanne vorheizen, bevor mehr dazu gegeben wird.

   Fett mit folgenden Methoden in die Fettwanne geben:

   - Fett in einer Pfanne am Ofen vor-schmelzen und vorsichtig in die Fettwanne gießen.
   - Wird EZ Melt verwendet, um das Fett zu zerlassen bevor es in die Fettwanne gegeben wird, wenden Sie sich bitte an das EZ Melt Handbuch.

WARNUNG
Heißes Fett kann die Haut schwer verbrennen.

   - Fett in die Fettwanne geben und eng um das Heizelement und die Heißstäbe anpacken.

WARNUNG
Luftraum im Fett kann das Fett überheizen und dadurch Feuerausbruch verursachen.

3. Heizelement mit Thermostatregler einschalten, über 93°C. Zwei Kontroll-Lampen werden aufleuchten. Die Kontroll-Lampe oben auf der Steuerzentraleinheit indikiert, daß das Heizelement eingeschaltet ist (und das Thermostat über 93°C gesetzt ist.) Die vordere Kontroll-Lampe an der Steuerungszentraleinheit indikiert, daß das Fett nicht die richtige Temperatur erreicht hat. Die Lampe geht aus, sobald der Temperatur-Überwachungsregler den Stromkreis unterbrochen hat.

   Anmerkung: Wenn der Temperatur-Überwachungsregler den Stromkreis unterbricht, den roten Wiedereinsatzknopf hinten an der Steuerungszentraleinheit drücken.
4. Warten bis das Fett im richtigen Temperatur-Bereich ist. Wenn die richtige Temperaturhöhe erreicht ist, geht die vordere Kontroll-Lampe an der Steuerungszen-traleinheit aus. Fördereinheit NUR LAUFEN laßen wenn das ganze Fett verschmolzen ist.

5. Wenn ein Fett-Reservetank verwendet wird, soll der Fett-Reservetank an den zwei Fördereinheit-Gehäuseseiten sitzen, bevor oder hinter dem Wendeblech, aber nicht über dem Wendeblech. Sie können das Fett in den Fett-Reservetank geben, entweder bevor oder nach dem Aufbau der Anlage. Das Fett verschmelzt im Fett-Reservetank sobald die Maschine läuft und warm wird.
6. Schwenkstange vom Portioniereinheit - Stange-Führungsarm trennen und Trichter von der Fettwanne wegschieben.
7. Skalaschraube an der Portioniereinheit Dosierplatte justieren. Die Skalaschraube reguliert die Gebäck- Größeneinstellung. Je höher es gesetzt wird, desto größer werden die Donuts. Skalaschraube wie folgend justieren:
   a. Rändelschraube 1/2 Umdrehung drehen.
   b. Auf die gewünschte Stufe einstellen, dann auf den Markierungstrich der Dosierplatte drehen.
   c. Skalaschraube festhalten und die Rändelschraube wieder anziehen.
8. Teig in den Trichter geben. Den Trichter so vorbereiten, um die Luft die sich am Boden gesammelt hat, heraus zu treiben. Trichter Vorbereitung:
   a. Schüssel unter der Portiniereinheit halten.
   b. Hauptschalter an der Portioniereinheit drücken und Portioniereinheit laufen lassen bis zwei oder drei Donuts in die Schüssel gefallen sind.

      Anmerkung: Wenn der Portioniereinheit-Hauptschalter fortwährend und ständig gedrückt wird, dann läuft die Portioniereinheit ohne Unterbrechungen, normalerweise ist zwischen jeder Hubbewegung ein Zeitabstand.
   c. Den Teig von der Schüssel wieder in den Trichter geben.
9. Trichter in die korrekte Position über die Fettwanne bringen und Schwenkstange mit Portioniereinheit -Stange-Führungsarm verbinden.
10. Wählen sie die richtige Fritierzeit für Ihr Gebäck mit dem Zeitschalterknopf an der Steuerungszentraleinheit.
11. Mit dem Kippschalter an der Steuerungszentraleinheit die gewünschte Zahlen von Donuts andeuten, eins oder zwei, die mit jedem Trichter-Zyklus gemacht werden sollen.
12. Portioniereinheit mit dem Portioniereinheit Schalter in Betrieb setzen.
13. Fördereinheit mit dem Schalter an der Steuerungszentraleinheit in Betrieb setzen.

    Anmerkung: Sollte die Fördereinheit verklemmt oder verstopft sein, wird ungefähr nach einer Minute ein Warnungs Signal aktiviert und hört erst auf sobald die Maschine ausgeschaltet wird. Der Fördereinheit-Antrieb ist so konstruiert, daß der Motor unter diesen Umständen nicht durchbrennen kann.

WARNUNG

Sollte die Fördereinheit verklemmt oder verstopft sein: 1. Fördereinheit und Steuerungszentraleinheit ausschalten.
2. Anlage auskühlen lassen.
HEIßES FETT IST GEFÄHRLICH.
3. Grund der Verklemmung kontrollieren.
4. Hindernis/Problem entfernen.
5. Anlage in Betrieb setzen.

14. Mehr Fett in die Fettwanne geben und zum korrekten Fettstand bringen. (Siehe Abschnitt 1.) Das kann auf drei verschiedenen Weisen gemacht werden:
    - Fett in einer Pfanne am Ofen vor-schmelzen und vorsichtig in die Fettwanne gießen.

- Wird EZ Melt verwendet um das Fett zu zerlassen bevor es in die Fettwanne gegeben wird, wenden Sie sich bitte an das EZ Melt Handbuch.

WARNUNG
Heißes Fett kann die Haut schwer verbrennen.

- Wird ein Fett Reservetank gebraucht, das Versorgungs-Ventil öffnen.

15. Geben Sie soviel Teig in den Trichter wie Sie brauchen. Der Trichter braucht nicht wieder vorbereitet zu werden, solange er nicht leer ist. Erst wenn der Trichter wieder ganz leer ist, wieder vorbereiten.
16. Wenn Sie den Trichter das letzte mal füllen und Sie wollen den ganzen Teig verwenden, den Teig mit einer Gummi-Spachtel nach unten drücken, bis zum Trichter-Boden. Vorsicht, damit die Spachtel sich nicht in der Portinioreinheit verklemmt.

WARNUNG
Um einen Unfall zu vermeiden - die Hand nicht unter dem Trichter geben während die Maschine läuft.

Hefe donuts Zubereitung

1. Sind Trichter, Stößel und Portioniereinheit schon installiert - bitte entfernen.
2. Damit das Fett die richtige Temperaturhöhe erreicht, muß der Fettstand bis zur Mitte der Führungsstangen reichen.

   Fett expandiert bei Temperatur Steigerung. Das Fett bei niedriger Temperatur langsam und vorsichtig in die Fettwanne gießen. Das vorhandene Fett in der Fettwanne vorheizen, bevor noch mehr dazu gegeben wird.

   Fett mit einer von folgenden Methoden in die Fettwanne geben:

   - Fett in einer Pfanne am Ofen vorschmelzen und vorsichtig in die Fettwanne gießen.
   - Wird EZ Melt verwendet, um das Fett zu zerlassen bevor es in die Fettwanne gegeben wird, wenden Sie sich bitte an das EZ Melt Handbuch.

WARNUNG
Heißes Fett kann die Haut schwer verbrennen.

   - Fett in die Fettwanne geben und eng um das Heizelement und die Heißstäbe anpacken.

WARNUNG
Luftraum im Fett kann das Fett überheizen und dadurch Feuerausbruch verursachen.

3. Heizelement mit Thermostatregler einschalten, über 93°C. Zwei Kontroll-Lampen werden aufleuchten. Die Kontroll-Lampe oben auf der Steuerzentraleinheit indikiert, daß das Heizelement eingeschaltet ist (und das Thermostat über 93°C gesetzt ist). Die vordere Kontroll-Lampe an der Steuerungszentraleinheit indikiert, daß das Fett nicht nicht im richtigen Temperatur-Bereich ist. Die Lampe geht aus, sobald der Temperatur-Überwachungsregler den Stromkreis unterbrochen hat.

   Anmerkung: Wenn der Temperatur-Überwachungsregler den Stromkreis unterbricht, den roten Wiedereinsatzknopf hinten an der Steuerungszentraleinheit drücken.

4. Warten bis das Fett die richtige Temperatur erreicht hat. Erst wenn die richtige Temperaturhöhe erreicht ist, geht die vordere Kontroll-Lampe an der Steuerungszentraleinheit aus. Fördereinheit erst wieder in Betrieb setzen wenn das ganze Fett verschmolzen ist.
5. Wenn Sie den Fett-Reservetank verwenden, soll der Fett-Reservetank an den zwei Fördereinheit-Gehäuseseiten sitzen, bevor oder hinter dem Wendeblech, aber nicht über dem Wendeblech. Sie können das Fett in den Fett-Reservetank geben, entweder bevor oder nach dem Aufbau der Anlage. Das Fett verschmelzt im Fett-Reservetank sobald die Maschine läuft und warm wird.
6. Einzugstisch mit Gärtuch belegen. Siehe Appendix A, “Sondereinrichtung - Zubehörteile” für komplette Einzugstisch Installierungs Anleitungen.
7. Wählen sie die richtige Fritierzeit für Ihr Gebäck mit dem Zeitschalterknopf an der Steuerungszentraleinheit.
8. Fördereinheit mit dem Schalter an der Steuerungszentraleinheit in Betrieb setzen.

   Anmerkung: Sollte die Fördereinheit verklemmt oder verstopft sein, wird ungefähr nach einer Minute ein Warnungs Signal aktiviert, und hört erst auf sobald die Maschine ausgeschaltet wird. Der Fördereinheit-Antrieb ist so konstruiert, daß der Motor unter diesen Umständen nicht durchbrennen kann.

WARNUNG

Sollte die Fördereinheit verklemmt oder verstopft sein: 1. Fördereinheit und Steuerungszentraleinheit ausschalten. 2. Anlage auskühlen lassen. HEIßES FETT IST GEFÄHRLICH. 3. Grund der Verklemmung kontrollieren. 4. Hindernis/ Problem entfernen. 5. Anlage wieder in Betrieb setzen.

9. Mehr Fett in die Fettwanne geben und zum richtigen Fettstand bringen. (Siehe Abschnitt 1.) Das kann auf drei verschiedenen Weisen gemacht werden:
   - Fett in einer Pfanne am Ofen vorschmelzen und vorsichtig in die Fettwanne gießen.
   - Wird EZ Melt verwendet um das Fett zu zerlassen bevor es in die Fettwanne gegeben wird, wenden Sie sich bitte an das EZ Melt Handbuch.

WARNUNG

Heißes Fett kann die Haut schwer verbrennen.

   - Wird ein Fett Reservetank verwendet, das Versorgungs-Ventil öffnen.
10. Gärtücher weiter auf den Einzugstisch je nach Gebrauch legen.

Reinigung 3

WARNUNG

Um körperliche Verletzungen oder Todesfälle zu verhindern, muß der Boden gründlich gewaschen und getrocknet werden, wenn Fett, Wasser oder andere Flüßigkeiten verschüttet wurde.

WARNUNG

Um tödlichen Stromschlag oder Maschinenschaden zu vermeiden, niemals Wasser, Dampf, Fett, Reinigungslösung oder sonstige Flüssigkeit mit der Steuerungszentraleinheit oder der Portioniereinheit in Kontakt kommen lassen.

Trichter und Stößel Reinigung

Allgemeine Richtlinien:

- Verwenden Sie ein gewöhnliches Geschirrspülmittel zur Reinigung. Keine scharfe Reinigungslösungsmittel, (w.z.B kalziniertes Soda, Alkilauge oder Trisodium Phosphate) benützen. Die vorgennanten Produkte können gewisse Maschinenteile verfärben und verrosten.
- Die Maschinen Zubehörteile waschen, trocknen und ölen damit sie nicht verrosten.
- Wenn die Teile bei Hand gewaschen werden, soll man jedes Teil separat waschen.

Trichter und Stößel Reinigung:

1. Portioniereinheit-Kabel rausziehen.
2. Um Stößel und Trichter entfernen, die Methoden wie in Abschnitt 2 und 3, aber UMGEKEHRT anwenden, siehe “Portioniereinheit Installation”, Abschnitt 1.
3. Wenn notwendig, die Teile einige Zeit im Wasser liegen lassen, um angetrockneten Schmutz und Ablagerungen zu lösen.
4. Trichter und Stößel in heißem Wasser separat waschen, mit einem milden Reinigungsmittel das dem Aluminum nicht schadet. Gebrauchen Sie dazu einen Kunststoff-Topfkratzer um den restlichen Schmutz zu entfernen. Die Anlage bekommt dadurch neuen Glanz.
5. Trichter und Stößel separat in klaren, heißen Wasser spülen (77°-88°C).
6. Jedes Teil gründlich abtrocknen.
7. Um verrosten oder kleben zu vermeiden, Stößel und Trichter Zylinder mit Mineral Öl ein-ölen.
8. Portioniereinheit mit einem weichen, nassem Tuch (heißes Wasser gebrauchen) und einem empfohlenen Reinigungsmittel sauber machen. Mit einem zweiten, feuchten Tuch nachwischen, um das Reinigungsmittel zu entfernen und dann gründlich trocknen.

VORSICHT

Um tödlichen Stromschlag, oder Maschinenschaden zu vermeiden, die Portioniereinheit NIE in Flüßigkeit eintauchen.

Fördereinheit und Fettwanne Reinigung

Es gibt drei Grundregeln zur Reinigung der Fördereinheit und der Fettwanne: Fett Entfernung, Reinigung and Nachspülung. Alle drei Grundregeln müssen stufenmäßig gefolgt werden, wie nachfolgend angegeben.

Fett Entfernung

WARNUNG

Um tödlichen Stromschlag oder Verbrennungen zu vermeiden, die Maschine von der Stromversorgung ausschalten, bevor die Maschine gereinight wird.

1. Die Maschine von der Stromversorgung ausschalten.
2. Fett bis auf ca. 38°C auskühlen lassen.
3. Portioniereinheit-Kabel rausziehen.
4. Portioniereinheit von Portioniereinheit-Stange heben.
5. Fördereinheit entfernen wie folgt:
   a. Man gebraucht hinzu zwei Holzstücke in Größe von mindestens 2.5 cm x 2.5 cm x 38 cm.
   b. Schwenkstange heben.
   c. Fördereinheit von der Fixierpin heben und von der Steuerungszentraleinheit wegziehen, um die Haupt-Antriebswelle vom Antriebskopf zu entfernen.
   d. Ein Ende der Fördereinheit heben. Ein Stück Holz darunter schieben und die Fördereinheit auf die Fettwanne legen. Das andere Ende heben und das gleiche wiederholen. Die Fördereinheit sitzt jetzt schräg auf den zwei Holzstücken. Das Fett von der Fördereinheit in die Fettwanne dränen lassen. Siehe Bild 3-1.

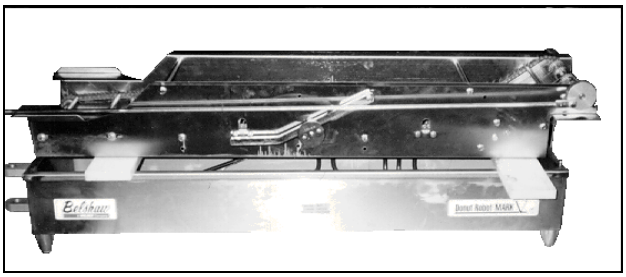

Bild 3-1. Fett Dränung - Fördereinheit.

6. Wendeblech wie folgt entfernen:
   a. Führungsstangen über die Fördereinheit handlich bewegen, um das Wendeblech zu befreien.
   b. Arm-Wendeeinheit aufheben.
   c. Wendebolzen herausziehen. Siehe Bild 3-2.

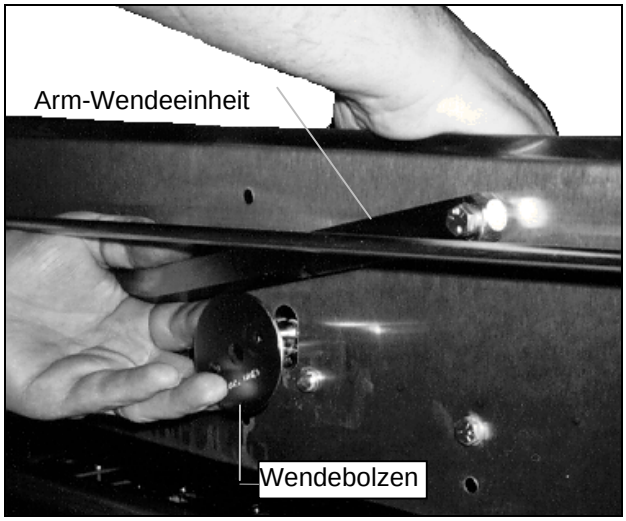

Bild 3-2. Wendebolzen Entfernung.

   d. Wendeblech aus der Anlage nehmen. Siehe Bild 3-3.

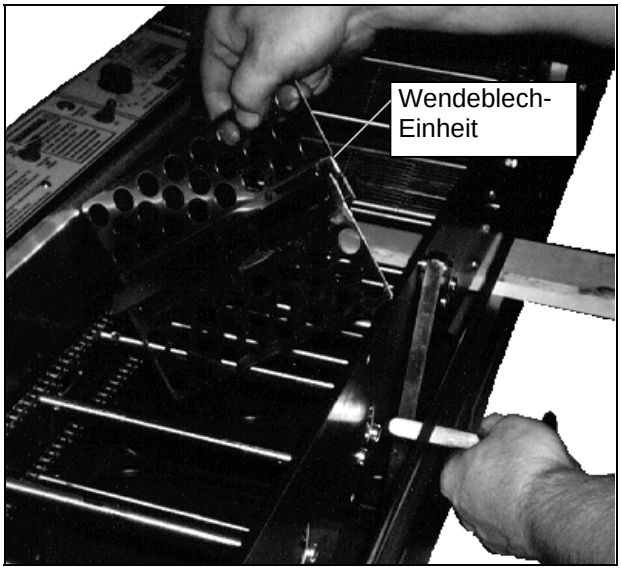

Bild 3-3. Wendeblech-Einheit Entfernung.

e. Um wieder aufzubauen, die UMGEKEHRTE Methode anwenden.

7. Um das Donut Auffangblech zu entfernen, das vordere Ende heben and zum Vorderende der Fördereinheit schieben. (Siehe Bild 3-4.) Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Das Blech nicht mit einem kratzigen Reinigungsmittel oder kratizgem Tuch sauber machen, sonst bleiben die Donuts am Blech hängen.

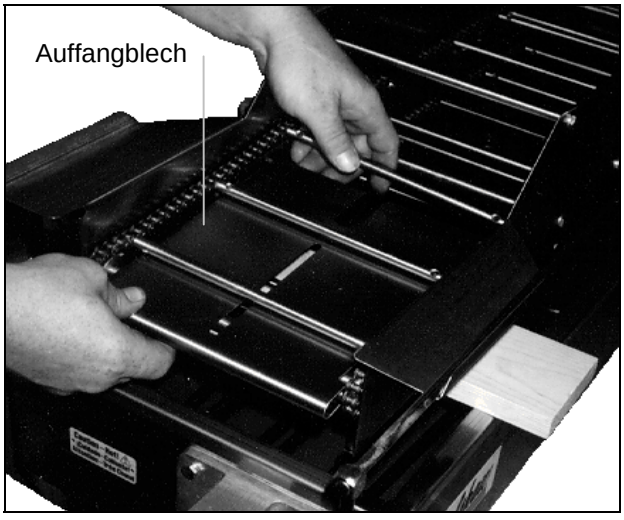

Bild 3-4. Auffangblech Entfernung.

8. Nachdem das ganze Fett von der Fördereinheit abgelaufen ist, die Fördereinheit zur Seite stellen.

9. Prüfen, ob das Fett in der Fettwanne auf ca. 38°C abgekühlt ist.

10. Fett von der Fettwanne mittels einer von drei folgenden Methoden entfernen:

    - Wird eine Fett-Abpumpstation benützt um das Fett abzusaugen, werden entsprechende Metall Behälter zum ablaufen benützt. (Siehe Anwendung in Appendix A.) Vorsichtig, damit Sie den angesammelten Bodensatz in der Fettwanne nicht aufwühlen.

    - Steuerungszentraleinheit zurück-kippen, sodaß das Heizelement aus der Fettwanne kommt. Fettwanne aus dem Fettwannenträger herausnehmen und das Fett vorsichtig in Metall Behälter gießen. Vorsicht, damit Sie den angesammelten Bodensatz in der Fettwanne nicht aufwirbeln.

    - Soviel wie möglich Fett mit einem kleinen Kochtopf oder Metall Krug in die Metall Behälter gießen. Dann die Fettwanne aus dem Fettwannwenträger nehmen und vorsichtig das übrige Fett in den letzten Behälter gießen. Vorsicht, damit der angesammelte Bodenabsatz in der Fettwanne nicht aufgewirbelt wird.

WARNUNG

Keine Plastik Behälter verwenden. Sollte das Fett nicht genügend abgekühlt sein, können die Behälter verschmelzen und Sie können dadurch Verbrennungen erleiden, oder Fett wird dadurch auf dem Boden verschüttet.

WARNUNG

Fett nicht überschwappen lassen. Sollte das Fett nicht genügend abgekühlt sein, erleiden Sie dadurch Verbrennungen, oder Das Fett wird am Boden verschüttett.

WARNUNG

Um körperliche Verletzungen oder Lebensverlust zu vermeiden, vergossenes Fett am Boden gründlich waschen und trocken.

11. Fettwanne nach Enfernung wieder zum Fettwannenträger bringen.
12. Steuerungszentraleinheit nach unten kippen.
13. Carbon-Ansammlung vom Heizelement.entfernen. Diese Ansammlungen können das Heizelement verrosten oder ineffektiv heizen.
14. Steuerungszentraleinheit runter kippen, sodaß das Heizelement aus der Fettwanne ist.
15. Fettwanne aus dem Fettwannenträger nehmen. Das übrige Fett und Ablagerungen entfernen. Fettwanne außen abtrocknen.
16. Fettwanne wieder in den Fettwannenträger geben.
17. Steuerungszentraleinheit nach unten kippen.
18. Auffangblech und Wendeblecheinheit wieder auf die Fördereinheit stellen.
19. Fördereinheit installieren.

Waschen/Reinigen

1. Heißes Wasser in die Fettwanne bis zum normalen Fettstand gießen. Dazu 59 ml trisodium phosphate oder ein anderes, empfohlenes Reinigungsmittel hinzu geben.
2. Maschine zum Stromkreis anschließen. Das Wasser und das Reinigungsmittel bis auf 93°C heizen. Fördereinheit einschalten. Reinigungslösung für 15-20 Minuten im gleichen Temperatur-Bereich halten.
3. Fördereinheit ausschalten und die schmutzigen Teile reinigen, während die Reinigungslösung noch erhitzt ist. Bitte keine kratzige Reinigungsmittel verwenden.
4. Steuerungszentraleinheit ausschalten und die Maschine vom Stromkreis trennen. Reinigungslösung bis auf ca. 38°C abkühlen lassen.
5. Fördereinehit entfernen und Steuerungszentraleinheit nach hinten kippen, wie zuvor.
6. Reinigungsmittel von der Fettwanne enfernen, mit Hilfe eines der folgenden Methoden:
   - Wird eine Fett-Abpumpstation gebraucht, die Filtereinheit entfernen. Mit der Fett-Abpumpstation das Reinigungsmittel in entsprechende Metall Behälter absaugen. (Siehe Anleitungen in Appendix A.) Wenn die ganze Reinigungslösung herausgelaufen ist, die Behälter zum Spülbecken bringen und vorsichtig ausgießen.
   - Fettwanne aus dem Fettwannenträger nehmen, vorsichtig zum Spülbecken bringen und die Reinigungslösung langsam ausgießen.

- Mit einem kleinen Kochtopf oder Metall Krug, soviel wie möglich von der Reinigungslösung in entsprechende Metall Behälter gießen. Die übrige Reinigungslösung in den letzten Behälter gießen. Behälter vorsichtig zum Spülbecken bringen und ausgießen.

WARNUNG

Keine Plastik Behälter verwenden. Sollte die Reinigungslösung nicht genügend abgekühlt sein, kann es die Behälter verschmelzen und die Lösung tropft dadurch auf den Boden. Sie können Verbrennungen erleiden.

WARNUNG

Reinigungslösung in den Behältern nicht überschwappen lassen. Wenn die Lösung nicht genügend abgekühlt ist, können Sie sich verbrennen oder die Lösung kann auf dem Boden verschüttet werden.

WARNUNG

Um persönliche Verletzungen oder einen Lebensunfall zu vermeiden, gründlich saubermachen und Boden trocknen wenn Reinigungslösung vergossen wurde.

7. Ist die Fettwanne noch nicht aus dem Fettwannenträger genommen worden, jetzt herausnehmen.
8. Fettwanne aus dem Fettwannenträger nehmen, gründlich spülen und trocknen.
9. Fettwanne installieren, Steuerungszentraleinheit nach unten neigen und Fördereinheit wie zuvor montieren.

Nachspülung

1. Reines Wasser in die Fettwanne gießen, bis zum normalen Fettstand.
2. Maschine ausschalten. Wasser bis auf ca. 93°C aufheizen.
3. Fördereinheit für 5-10 Minuten laufen lassen.
4. Steuerungszentraleinheit ausschalten und die Maschine vom Stromkreis trennen. Das Wasser auf ca. 38°C auskühlen lassen.
5. Fördereinheit aus dem Fettwannenträger nehmen. Steuerungszentraleinheit nach hinten kippen.
6. Wasser von der Fettwanne entfernen mit einer von folgenden Methoden:
   - Wird eine Fett-Abpumpstation gebraucht, die Filtereinheit entfernen. Mit der Fett-Abpumpstation das Reinigungsmittel in entsprechende Metall Behälter absaugen. (Siehe Anleitungen in Appendix A.) Wenn die ganze Reinigungslösung herausgelaufen ist, die Behälter zum Spülbecken bringen und vorsichtig ausgießen.
   - Fettwanne aus dem Fettwannenträger nehmen, zum Spülbecken bringen und Reinigungsmittel vorsichtig ausgießen.
   - Mit einem kleinen Kochtopf, oder einem Metall Krug, soviel Reinigungsmittel wie möglich in die Metall Behälter gießen. Fettwanne aus dem Fettwannenträger nehmen und vorsichtig den Rest in den letzten Behälter gießen. Die Behälter vorsichtig zum Spülbecken bringen und langsam das restliche Reinigungsmittel in das Spülbecken gießen.

WARNUNG

Keine Plastik Behälter verwenden, sollte das Wasser ist noch nicht genügend abgekühlt sein, können Sie sich dadurch die Haut verbrennen, auch kann dabei Wasser auf dem Boden vergossen werden.

WARNUNG

Die Behälter nicht überlaufen lassen. Ist das Wasser nicht genügend abgekühlt , können Sie sich damit verbrennen und Wasser kann auf dem Boden vergossen werden.

WARNUNG

Wenn Wasser vergossen wurde, den Boden gründlich saubermachen und trocknen. Vergossenes Wasser kann persönliche Verletzungen oder auch Lebensverlust verursachen.

7. Ist die Fettwanne noch nicht aus dem Fettwannenträger genommen worden, jetzt herausnehmen.
8. Alle Teile gründlich trocknen.

WARNUNG

Alle Teile müssen gründllich getrocknet werden. Wenn das Fett mit Feuchtigkeit in Berührung kommt, spritzt es und kann schwere körperliche Verletzungen veranlassen.

9. Donut Robot wie zuvor aufbauen.

Wartung und Pflege 4

WARNUNG

Um Verbrennung oder trödlichen Stromschlag zu vermeiden, die Maschine ausschalten, damit die Anlage auskühlen kann, bevor justiert, geschmiert, gereinigt oder abmontiert wird, oder wenn ein eventuelles Hindernis von der Anlage entfernt werden muß.

Stößel, Trichter und Zylinder Pflege

Stößel, Trichter und Zylinder sind Präzisionsinstrumente. Bei guter Pflege leisten sie Ihnen jahrelangen Dienst. Folgen Sie bitte diesen Anleitungen genau:

- Reinigen der Maschinen-Teile nur wie in den Bediehnungsanleitungen beschrieben ist.
- Mit diesen Teilen vorsichtig umgehen. Nicht auf einer harten Fläche fallen lassen.
- Keine Kraft anwenden, sollte die Maschine verklemmt sein. Um den Stößel nicht zu beschädigen, Maschine zuerst auseinandernehmen bevor ein eventuelles Hindernis beseitigt wird.

Schmieren/Ölen

Täglich

Bevor täglicher Inbetriebnahme, Kurbelstange mit Koch-oder Mineralöl ein-ölen. Das Öl soll zum Kugelverschluß und Stecker (Feder) durchdringen. Siehe Bild 4-1.

Wöchentlich

Geben Sie ein paar Tropfen SAE 30 Maschinenöl auf die Portioniereinheit-Stange, wo die Portioniereinheit-Stange mit der Stangenhalterung in Kontakt kommt.

Bild 4-1. Kurbelstange Schmierung.

5 Störungen und deren Abhilfe

Dieser Abschnitt diehnt nur als Hilfs-Beratung für Probleme/Störungen und deren Abhilfe, und ist kein Ersatz für einen qualifizierten Techniker. Es gibt nur die offensichtlichen oder einfacheren Probleme und deren Lösungen an. Sollten Sie auf ein Problem stoßen, das nicht in diesem Abschnitt beschrieben ist, oder Sie gebrauchen eine Methode die in diesem Abschnitt beschrieben ist, doch das Problem besteht, rufen Sie bitte Ihren Belshaw-Vertreter an. Kann Ihr Vertreter mit Ihrem Problem nicht behilflich sein, dann bitte bei Firma Belshaw Bros. anrufen und unser Kundendienst wird Ihnen gerne behiflich sein.

Um bei Firma Belshaw anzurufen, bitte wählen Sie zuerst die entsprechenden Internationale Telefon Vorwahl Nummer, dann 1-206-322-5474 (Vereinigte Staaten) or 44-181-573-2687 (Vereinigtes Königreich).

ACHTUNG

Sollten Sie die Maschine selbst reparieren, oder von jemand anderen als einen von Belshaw-bevollmächtigten Technikern reparieren lassen, sind Sie alleine für die Maschine verantwortlich.

Maschinen die repariert werden müssen, an folgende Addressen (Versand vorbezahlt) zurücksenden:

H.Duve, Inh. D.Hölge e.K.
Morier Strasse 24 c
D-23617 Stockelsdorf

Folgend sind Tabellen mit offentsichtlichen, oder verhälnismäßig einfacheren Problemen und deren Abhilfe.

WARNUNG

Um tödlichen Stromschlag, Verbrennungen oder andere körperlliche Verletzungen zu vermeiden, Maschine ausschalten und auskühlen lassen, bevor Sie nach iregendwelchen Störungen forschen.

HEIZELEMENT HEIZT NICHT, UND DIE FÖRDEREINHEIT LÄUFT NICHT.	
Problem	**Beseitigung**
Stromkabel ist nicht angeschlossen.	Stromversorgung nach-kontrollieren und Kabel anschließen.

HEIZELEMENT HEIZT NICHT, DIE FÖRDEREINENHEIT LÄUFT JEDOCH.	
Problem	**Beseitigung**
Thermostat-Sicherung ist wegen Überheitzung herausgesprungen.	Roten Wiedereinsatzknopf an der Hinterseite der Steuerungszentraleinheit drücken.
HEIZELEMENT HEIZT, ABER DIE FÖRDEREINHEIT LÄUFT NICHT.	
Problem	**Beseitigung**
Stromversorgung ist nicht korrekt.	Stromversorgung überprüfen und so einstellen wie auf der Daten-Platte angegeben ist.
	Wiedereinsatzknopf drücken. Nachprüfen daß die Stromversorgung so wie auf der Daten-Platte vorgeschrieben ist.
	WARNUNG
	Um Verbrennungen oder andere körperliche Verletzungen zu vermeiden, bitte lassen Sie die Maschine und das Fett auskühlen, Maschine ausschalten, bevor folgendes gemacht wird:
Antriebskopf ist nicht engagiert.	Antriebskopf engagieren.
Fördereinheit-Antriebskopf ist lose.	Die zwei Madenschrauben anziehen.
PORTIONIEREINHEIT FUNKTIONIERT NICHT, FÖRDEREINHEIT LÄUFT.	
Problem	**Beseitigung**
Das Portioniereinheit-Kabel ist nicht in der Steckdose an der Hinterseite der Steuerungszentraleinheit.	Portioniereinheit Kabel richtig anschließen.
Überlastschalter an der Hinterseite der Steuerungszentraleinheit ist herausgesprungen.	Wieder in Betrieb setzten, indem der weiße Schalter an der Hinterseite der Steuerungszentraleinheit zuerst auf “OFF” und dann auf “ON” geschaltet wird. Prüfen ob die Stromversorgung mit den Spezifikationen auf der Daten-Platte übereinstimmt. Wenn das Problem immer noch besteht, bitte weiterlesen.

PORTIONIEREINHEIT-STANGE KLAPPERT.	
Problem	**Beseitigung**
	WARNUNG
	Um körperliche Verletzungen zu vermeiden, bitte schalten Sie die Maschine aus, bevor folgendes gemacht wird.
Nylon Unterlagescheibe fehlt.	Nylon Unterlagescheibe zwischen Stangenhalterung und Portioniereinheit-Stange-Klemme installieren.
Nicht genügend Öl zwischen der Portioniereinheit-Stange und Stangenhalterung.	Klemmer Löcher mit SAE 30 Öl ein-ölen.
HEIZELEMENT BLEIBT NICHT IM RICHTIGEN TEMPERPATUR-BEREICH.	
Problem	**Beseitigung**
Anschluß Stromversorgung ist nicht korrekt.	Stromversorgung überprüfen, einstellen wie auf der Daten Platte angegeben.
Ablagerungen am Temperaturfühler.	**WARNUNG**
	Um körperliche Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden, die Machine ausschalten.
	Reinigen, um Ablagerungen zu entfernen. (Der Donut Robot soll regelmäßig und gründlich sauber gemacht werden.)
DER MOTOR LÄUFT HEIß.	
Problem	**Beseitigung**
Strom-Anschluß zur Maschine ist nicht korrekt.	Stromversorgung überprüfen und richtig anschließen.

DIE DONUTS FALLEN NICHT ZEITGEMÄß.	
Problem	**Beseitigung**
Trichter Schwung ist nicht richtig justiert.	**WARNUNG**
	Um Verletzungen zu vermeiden, die Maschine ausschalten.
	Trichter Schwung justieren. Siehe “Trichter Justierung” in Abschnitt 1, “Installation.”
FÖRDEREINHEIT BESCHÄDIGT DIE DONUTS.	
Problem	**Beseitigung**
Fettstand ist zu niedrig.	Auf den richtigen Fettstand füllen.
	WARNUNG
	Um Verbrennungen zu verhüten, Maschine ausschalten und Fett auskühlen lassen, bevor folgendes gemacht wird.
Wendeblech ist verbogen oder schmutzig.	Wendeblech reparieren und reinigen.
Arm-Wendeeineheit klebt mit Schmutz-Ablagerungen	Arm-Wendeeineheit reinigen.
Anlage ist nicht waagerecht.	Anlage justieren.

DIE DONUTS SIND NICHT RICHTIG GEFORMT.	
Problem	**Beseitigung**
Fettstand ist zu niedrig.	Auf den richtigen Fettstand füllen.
	WARNUNG
	Um Verbrennungen zu verhüten, schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie das Fett auskühlen, bevor eines oder alles vom folgenden gemacht wird.
Auffangblech ist nicht in richtiger Position.	Blech in die richtige Position bringen.
Trichter ist zu hoch überm Fett.	Trichter muß 2.5 cm überm Fett sein.
Zylinderkopf ist schmutzig.	**WARNUNG**
	Um Verletzungen zu vermeiden, die Maschine ausschalten und Trichter entfernen.
	Zylinderkopf reinigen.
Der Zylinder ist beschädigt..	Trichter austauschen.
Größeneinstellungs-Knopf ist lose.	Rändelschraube anziehen.

FÖRDEREINHEIT IST VERKLEMMT.	
Problem	**Beseitigung**
	WARNUNG
	Um Verletzungen zu vermeiden, Maschine ausschalten und Fett auskühlen lassen.
Trichter ist zu niedrig und die Portioniereinheit oder der Trichter verfangen sich in den Führungsstangen.	Trichter zu 2.5 cm über Führungstangen erhöhern.
Fritierte Gebäckteilchen haben sich am Ketten-Anfang oder Zahnrad verklemmt.	Gebäckteilchen entfernen und saubermachen. Anlage muß regelmäßig und gründlich gereinigt werden.
Wendeblech-Schlitz ist verstopft mit fritierten Gebäckteilchen.	Gebäckteilchen entfernen und saubermachen.
Auffangblech ist nicht in richtiger Position und stört sich mit der Fördereinheit.	Auffangblech in korrekte Position bringen.
Etwas stört die freie Bewegung des Wendebolzens und der Arm-Wendeeinheit.	Hindernis entfernen.
Heizelement ist verbogen und stößt am Wendeblech.	Heizelement reparieren.
Wendeblech ist nicht in richtiger Position und verfängt sich an einer Führungsstange.	Fördereinheit-Antriebskopf von der Kettenhochführung-Zahnradwelle entkuppeln. Fördereinheit handlich einige male zurückdrehen. Wendeblech sollte jetzt in richtiger Position sein.